ADAGI'O BIO

Albumine d'œuf BIO
pour le collage traditionnel des vins rouges biologiques

CARACTERISTIQUES

ADAGI'O BIO est de l'albumine d'œuf (ovalbumine) certifiée biologique selon la règlementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008). **ADAGI'O BIO** se présente sous la forme d'une poudre blanche fine très légère. **ADAGI'O BIO** est fabriquée avec le plus grand soin afin de préserver toute la naturalité du blanc d'œuf BIO, et ses propriétés originelles. Outre son origine biologique, **ADAGI'O BIO** possède les mêmes caractéristiques techniques et les mêmes propriétés œnologiques qu'**ADAGI'O**.
ADAGI'O BIO est une colle tout indiquée pour l'affinage et la clarification ménagée des vins rouges biologiques.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Propriétés physico-chimiques :
- Importante réaction avec les polyphénols
- Précipitation des polyphénols instables, et des particules en suspension
- Formation d'un dépôt compact
- Amélioration de la filtrabilité du vin

Propriétés organoleptiques :
- Amélioration de la limpidité et de la brillance du vin
- Affinage du profil aromatique et gustatif : plus de netteté, tanins plus souples

APPLICATIONS

- Collage des vins rouges biologiques :
clarification, stabilisation colloïdale, affinage du profil organoleptique

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 10 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

MODE D'EMPLOI

Disperser **ADAG'IO BIO** dans 10 fois son poids d'eau. Bien homogénéiser
L'emploi du mixeur est conseillé, en veillant à limiter la formation de mousse.
Incorporer au volume à traiter au cours d'un remontage d'homogénéisation et d'en l'idéal avec un Dosacol (raccord de collage spécifique).

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.
Au sein de l'Union Européenne, l'étiquetage de l'ovalbumine sera obligatoire à partir du 1er janvier 2013 avec possibilité d'être rétroactif, et donc de concerner les vins issus de la récolte 2012.

INGREDIENTS

Albumine d'œuf (ovalbumine) issue de l'agriculture biologique.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg – Carton de 15 X 1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord .

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company